VISIT…

LANZAROTE

Caliente.COM



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

ஆப்பிள் பை



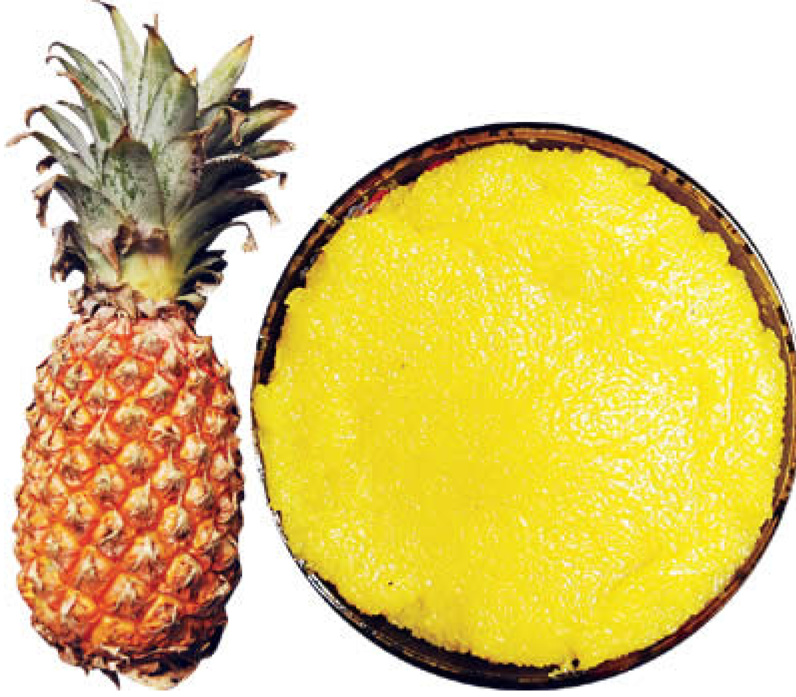
தேவையானவை: ஆப்பிள் - 4, சர்க்கரை - முக்கால் கப், பிரெட் - 12 முதல் 15 ஸ்லைஸ், ஃப்ரெஷ் க்ரீம் - 1 கப், வெண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஆப்பிளை தோல், விதை நீக்கி பொடியாக நறுக்கி சர்க்கரை சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து

கிளறுங்கள். கிளறும்போதே சற்று மசித்துவிடுங்கள். சர்க்கரை நன்கு கரைந்து, சேர்ந்தாற்போல வந்ததும் இறக்குங்கள். பிரெட்டின் ஓரங்களை நீக்கி மிக்ஸியில் பொடியுங்கள். ஒரு பேக்கிங் பாத்திரத்தில் வெண்ணெயை நன்கு தடவுங்கள். அதன் மேல் பிரெட் தூளை அரை அங்குல கனத்துக்கு போட்டு நன்கு அழுத்துங்கள். அதன் மேல் ஆப்பிள் கலவையை பரவினாற் போல் போடுங்கள். அதன் மேல் மீண்டும் பிரெட் தூளை கால் அங்குல கனத்துக்கு தூவி சற்று அழுத்துங்கள். 180 டிகிரி சென்டிகிரேடில் பொன்னிற மாகும் வரை பேக் செய்யுங்கள். ஃப்ரெஷ் க்ரீமுடன் பரிமாறுங்கள்.

‘கேக் அவன்’ இல்லாதவர்கள் கடாயில் மணல் போட்டு சூடுபடுத்தி, அதன் மேல் பேக்கிங் பாத்திரத்தை வைத்து, அரைமணி நேரம் மூடி வைத்து ‘பேக்’ செய்யவும். மேற்புறம் பொன்னிறமானதும் எடுக்கவும்.

பைனாப்பிள் கேசரி



தேவையானவை: அன்னாசிப் பழம் - கால் பாகம், ரவை - 1 கப், சர்க்கரை - 2 கப், நெய் - கால் கப், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், அன்னாசி எசன்ஸ் - 2 டீஸ்பூன், ஃபுட் கலர் (மஞ்சள்) - கால் டீஸ்பூன், முந்திரிப்பருப்பு - 6.

செய்முறை: அன்னாசிப் பழத்தை தோல், முள் நீக்கி பொடியாக நறுக்குங்கள். அதனுடன் சர்க்கரை கலந்து, அரை மணி நேரம் வையுங்கள். ரவையை 2 டீஸ்பூன் நெய் சேர்த்து வறுத்தெடுங்கள். மீதமுள்ள நெய், எண்ணெயை காய வைத்து முந்திரிப்பருப்பைப் போட்டு தாளித்து, 3 கப் தண்ணீர் சேருங்கள். அதில் மஞ்சள் கலர் சேர்த்து, தண்ணீர் கொதித்ததும் வறுத்த ரவையைச் சேர்த்து கட்டி படாமல் கிளறுங்கள். நன்கு கிளறியபின், தீயைக் குறைத்து 5 நிமிடம் நன்கு வேகவிடுங்கள்.

பின்னர் அன்னாசி, சர்க்கரை கலவையையும் அதில் சேருங்கள். இது சற்று இளகி, மீண்டும் கெட்டிப்படும். அதை நன்கு கிளறி, எசன்ஸ் சேர்த்து கலந்து பரிமாறுங்கள். விருந்துகளுக்கு ஏற்ற, சுவையான ஸ்வீட் இது.

ஆரஞ்சு பிஸ்கட்



தேவையானவை: மைதா - 1 கப், வெண்ணெய் - 75 கிராம், சர்க்கரை - கால் கப், ஆரஞ்சு எசன்ஸ் - 2 டீஸ்பூன், பேக்கிங் பவுடர் - கால் டீஸ்பூன், ஆரஞ்சு ஜூஸ் - கால் கப்.

செய்முறை: பேக்கிங் பவுடர், மைதா இரண்டையும் ஒன்றாக சலித்துக்கொள்ளுங்கள். சர்க்கரை, வெண்ணெய் இரண்டையும் ஒன்றாக சேர்த்து நன்கு குழையுங்கள். அதனுடன் மைதா சேர்த்து பிசறுங்கள். கடைசியில் ஆரஞ்சு ஜூஸ் சேர்த்து நன்கு பிசைந்து, சற்று கனமான சப்பாத்திகளாக இடுங்கள்.

சப்பாத்திகளை பிஸ்கட் கட்டரால் வெட்டி, வெண்ணெய் தடவி, மைதா தூவிய ட்ரேயில் அடுக்கி, 'கேக் அவன்' இருப்பவர்கள் 160 டிகிரி சென்டிகிரேடில் பேக் செய்யுங்கள்.

'அவன்' இல்லாதவர்கள், 'ஆப்பிள் பை' செய்முறையில் குறிப்பிட்டுள்ளது போல் 'பேக்' செய்யுங்கள்.

சப்போட்டா மில்க் ஷேக்



தேவையானவை: காய்ச்சிய பால் - 2 கப், நன்கு பழுத்த சப்போட்டா - 3, பாதாம்பருப்பு - 8, சர்க்கரை - தேவைக்கேற்ப.

செய்முறை: சப்போட்டா பழங்களை கழுவி, தோல், விதை நீக்குங்கள். அந்தத் துண்டுகளை பால், சர்க்கரையுடன் மிக்ஸியில் போடுங்கள். கொதிக்கும் வெந்நீர் கால் கப் எடுத்து, அதில் பாதாமை ஊற வைத்து, தோலை நீக்குங்கள். இந்த பாதாமையும் பால் கலவையுடன் சேர்த்து மிக்ஸியில் நன்கு அரைத்து குளிர வைத்து பரிமாறுங்கள். குழந்தைகள், 'அம்மா, இன்னொரு கிளாஸ்!' என்று கேட்பார்கள்.

ஸ்ட்ராபெர்ரி மில்க் ஷேக்



தேவையானவை: காய்ச்சி குளிர வைத்த பால் - 2 கப், ஸ்ட்ராபெர்ரி - 8, ஃப்ரெஷ் க்ரீம் - அரை கப், சர்க்கரை - சுவைக்கேற்ப.

செய்முறை: ஸ்ட்ராபெர்ரி பழங்களை கழுவி துடைத்து, மிக்ஸியில் சர்க்கரை சேர்த்து அரையுங்கள். அதனுடன் பால் சேர்த்து விப்பர் பிளேடால் இரண்டு, மூன்று முறை அடியுங்கள். பின்னர் ஃப்ரெஷ் க்ரீம் சேர்த்து இரண்டு முறை அடித்து, குளிர வைத்து பரிமாறுங்கள்.

குறிப்பு: ஸ்ட்ராபெர்ரியின் விதை கரகரப்பு பிடிக்காதவர்கள், மில்க் ஷேக்கை வடிகட்டி, அத்துடன் ஃப்ரெஷ் க்ரீம் சேர்த்து அடித்து பரிமாறுங்கள்.

கொய்யாப் பழ ஜூஸ்



தேவையானவை: கொய்யாப்பழம் - 4, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், புதினா இலை அல்லது துளசி இலை - 10, சர்க்கரை - 3-4 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, மிளகு தூள் - கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: கொய்யாப்பழங்களை கழுவி துடைத்து சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். மிக்ஸியில் கொய்யா துண்டுகள், எலுமிச்சம்பழச் சாறு, சர்க்கரை, உப்பு, மிளகுதூள், தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு அரைத்து வடிகட்டி, குளிர வையுங்கள். பொடியாக நறுக்கிய புதினா அல்லது துளசி இலை சேர்த்து பரிமாறுங்கள். இதுவரை பருகியிராத ருசியில் அசத்தல் ஜூஸ்.

சாத்துகுடி ஸ்பைஸி ஜூஸ்



தேவையானவை: சாத்துகுடி - 4, புதினா - 6 முதல் 8 இலைகள், துளசி - 10 இலைகள், சீரகத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், மிளகுதூள் - கால் டீஸ்பூன், கறுப்பு உப்பு - கால் டீஸ்பூன், சர்க்கரை - ருசிக்கேற்ப.

செய்முறை: சாத்துகுடியை பிழிந்து சாறு எடுங்கள். துளசியை கால் கப் தண்ணீரில் அரைத்து வடிகட்டுங்கள். புதினாவை பொடியாக நறுக்குங்கள். மிளகுதூள், சீரகத்தூள், கறுப்பு உப்பு, சர்க்கரை எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக கலந்து, குளிரவைத்து பரிமாறுங்கள்.

நாரத்தம்பழ சாதம்



தேவையானவை: பச்சரிசி - 2 கப், நாரத்தம்பழம் - 1, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு.

தாளிக்க: கடுகு - 1 டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 2 டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 2, பச்சை மிளகாய் - 3, இஞ்சி - 1 துண்டு, கறிவேப்பிலை - சிறிது, எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியை சிறிது உப்பு சேர்த்து உதிராக வடியுங்கள். சூடாக உள்ள சாதத்தை ஒரு தட்டில் கொட்டி அதன் நடுவில் மஞ்சள்தூள், பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை சேர்த்து மூடுங்கள். பழத்தை பிழிந்து ஜூஸ் எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். இஞ்சி, பச்சை மிளகாயை துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் தாளித்து, இஞ்சி, மிளகாய் கறிவேப்பிலை தாளித்து சாதத்தில் சேருங்கள். தேவையான உப்பு, நாரத்தம்பழச் சாறு சேர்த்து நன்கு கலந்து பரிமாறுங்கள்.

மிக்ஸ்டு ஃப்ரூட் ஜாம்



தேவையானவை: ஆப்பிள், வாழைப்பழம், சப்போட்டா, கொய்யா ஆகிய பழங்கள் அரைத்த விழுது - 2 கப்,

சர்க்கரை - 1 கப், சிட்ரிக் ஆசிட் - அரை டீஸ்பூன், டோனோவின் எசன்ஸ் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பழக்கூழுடன் சர்க்கரை, சிட்ரிக் ஆசிட் சேர்த்து ஒரு கனமான பாத்திரத்தில் வைத்து சிறு தீயில் நன்கு கிளறுங்கள். 'ஜாம்' பதம் வந்ததும் (சிறிது எடுத்து ஒரு தட்டில் விட்டால் முத்து போல் நிற்கும் பதம்), எசன்ஸ் சேர்த்து அரை நிமிடம் கிளறி இறக்கி பாட்டிலில் ஊற்றுங்கள். (பாட்டிலை ஒரு பலகையின் மேல் நிறுத்தி ஊற்றினால் பாட்டில் உடையாது).

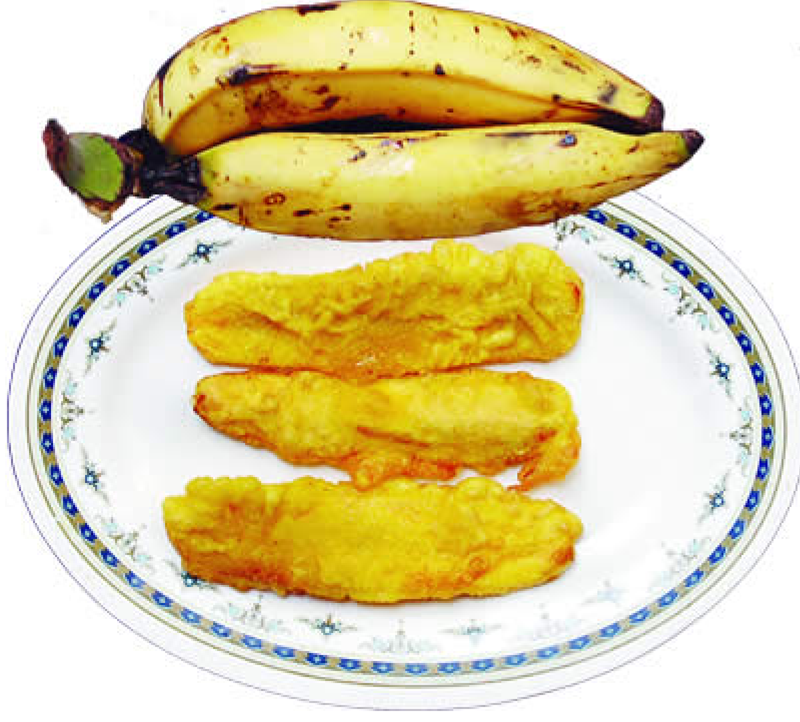
சீதாப்பழ பாயசம்



தேவையானவை: பால் - 1 லிட்டர், சீதாப்பழம் (நன்கு பழுத்தது) - 2, சர்க்கரை - ருசிக்கேற்ப, ஏலக்காய்தூள் - அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாலைக் காய்ச்சி சர்க்கரை சேருங்கள். மேலும் 10-15 நிமிடங்கள் நடுத்தர தீயில் கொதிக்க விடுங்கள். சீதாப்பழத்தை இரண்டாக உடைத்து சதை பகுதியை தனியே எடுங்கள். கையால் நன்கு பிசையுங்கள். பாலை அடுப்பில் இருந்து இறக்கி ஏலக்காய்தூள், சீதாப்பழம் சேர்த்து கிளறி பரிமாறுங்கள். குளிர வைத்துப் பருகினால், சுவை ஜோர்!

நேந்திரம் பழம் பொரிச்சு



தேவையானவை: நேந்திரம்பழம் - 2 (கெட்டியான பழம்), மைதா - ஒன்றரை கப், தேங்காய்ப்பால் - அரை கப், சர்க்கரை - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, மஞ்சள் கலர் (விருப்பப்பட்டால்) - ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: நேந்திரம்பழத்தை பஜ்ஜிக்கு நறுக்குவது போல் நீளவாக்கில் சற்று கனமாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். தேவையான பொருட்களில் எண்ணெய் நீங்கலாக மற்ற அனைத்தையும் தண்ணீர் சேர்த்து, பஜ்ஜி மாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளுங்கள்.

எண்ணெயைக் காய வைத்து பழத்துண்டுகளை மாவில் அமிழ்த்தி எடுத்து, காயும் எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள். கேரளாவின் பிரபலமான அயிட்டம் இந்த 'பழம் பொரிச்சு'.

ஆரஞ்சு புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், ஆரஞ்சு சாறு - 2 கப், பட்டை - 1 துண்டு, லவங்கம் - 2, நெய் - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

தாளிக்க: பெரிய வெங்காயம் - 1, பச்சை மிளகாய் - 4, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி, முந்திரிப்பருப்பு - 5, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை நன்கு கழுவி ஆரஞ்சு சாறு, ஒன்றரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஒரு மணி நேரம் ஊற விடுங்கள். பின்னர் ஒரு குக்கரில் பட்டை, லவங்கம், உப்பு ஊற வைத்த அரிசி (அரஞ்சு சாறுடனேயே) சேர்த்து கலந்து மூடி, ஒரு விசில் வந்ததும் தீயை குறைத்து 5 நிமிடம் வைத்து இறக்குங்கள்.

நெய்யை காய வைத்து, முந்திரிப்பருப்பு தாளித்து மெல்லியதாக நறுக்கிய வெங்காயம், கீறிய மிளகாய், சிட்டிகை உப்பு, பட்டாணி சேர்த்து வெங்காயம் நிறம் மாறும் வரை வதக்கி புலவில் சேருங்கள். நன்கு கிளறி பரிமாறுங்கள். வித்தியாசமான சுவையுடன் மணக்கும் ஆரஞ்சு புலவு இது.

ஃப்ரூட் அண்ட் நட் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், ஆப்பிள், திராட்சை, பைனாப்பிள் (மூன்றும் பொடியாக நறுக்கிய) கலவை - 1 கப், பாதாம், முந்திரி (பொடியாக நறுக்கியது) - 3 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

தாளிக்க: பட்டை - 2 துண்டு, லவங்கம் - 3, ஏலக்காய் - 3, பச்சை மிளகாய் - 5, நெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை சிறிது உப்பு சேர்த்து உதிராக வடித்துக்கொள்ளுங்கள். நெய்யை காய வைத்து பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய், கீறிய மிளகாய், பாதாம், முந்திரி சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுத்து, பழங்களை சேருங்கள். 2 நிமிடம் வதக்கி சாதத்தையும் சேருங்கள். நன்கு கிளறி இறக்குங்கள். சூடாக பரிமாறுங்கள். படு 'கிராண்டா'ன அயிட்டம் இது.

ஆப்பிள் அல்வா



தேவையானவை: ஆப்பிள் - 2, பால்கோவா - அரை கப், சர்க்கரை - அரை கப், நெய் - கால் கப், ஏலக்காய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், முந்திரிப்பருப்பு சிறியது - 1 டேபிள்ஸ்பூன், பாதாம் (சீவியது) - 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஆப்பிளை தோல் சீவி துருவிக்கொள்ளுங்கள். நெய்யை காய வைத்து பாதாம், முந்திரியை வறுத்து எடுத்து கொண்டு ஆப்பிளை சேருங்கள். சிறு தீயில் நன்கு கிளறுங்கள். 10 நிமிடம் கிளறிய பின் கோவா, சர்க்கரை சேர்த்து கிளறுங்கள். இது சற்று இளகி, மீண்டும் சேர்ந்து வரும் பொழுது முந்திரி, பாதாம், ஏலக்காய்தூள் சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள்.

இலந்தைப்பழ வடை



தேவையானாவை: சிறிய இலந்தைப்பழம் - 4 கப், புளி (சற்று பழையது) - எலுமிச்சை அளவு, பச்சை மிளகாய் - 8 முதல் 10, வெல்லம் - ஒரு சிறிய அச்சு, உப்பு - தேவைக்கேற்ப, பெருங்காயம் - 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: இலந்தைப்பழத்தை கழுவி துடைத்து நன்கு கசக்கி, விதைகளை எடுத்துவிடுங்கள். பெருங்காயத்தை பொரித்து எடுங்கள். எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக ஆட்டுக்கல்லில் போட்டு அரைத்து எடுங்கள். சிறு சிறு வடைகளாக தட்டி வெயிலில் உலர்த்தி எடுங்கள். இனிப்பும், புளிப்பும், காரமும் கலந்த பிரமாதமான சுவை தரும் வடை இது.

பூவன் பழ அப்பம்



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - அரை கப், அரிசி மாவு - 2 கப், நன்கு கனிந்த பூவன்பழம் - 2, வெல்லம் - 2 கப், தேங்காய் பல், பல்லாக கீறியது - 2 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், நெய் - அரை கப், எண்ணெய் - அரை கப், ஆப்ப சோடா - 2 சிட்டிகை.

செய்முறை: மாவுகளை ஒன்றாக கலந்து கொள்ளுங்கள். பூவன்பழத்தைத் துண்டுகளாக்கி, மிக்ஸியில் அடித்து மாவுடன் சேருங்கள். தேங்காய் துண்டுகளை 1 டேபிள்ஸ்பூன் நெய்யில் சிவக்க வறுத்து சேருங்கள். வெல்லத்தை அரை கப் தண்ணீர் ஊற்றி, அடுப்பில் வைத்து கரைந்து கொதித்ததும் வடிகட்டி சூடாக மாவில் ஊற்றுங்கள். அத்துடன் ஏலக்காய்தூள், ஆப்ப சோடா சேர்த்து நன்கு கரையுங்கள். இட்லி மாவு பதத்தில் இருக்க வேண்டும். குழிப் பணியாரக் கல்லில் நெய், எண்ணெய் கலந்து ஊற்றி மாவு சிறிது ஊற்றி சிறு தீயில் நன்கு வேக விடுங்கள். மறு புறம் திருப்பிவிட்டு வெந்ததும் எடுத்து, சூடாகப் பரிமாறுங்கள்.

எலுமிச்சம்பழ ரசம்



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு வேகவைத்த தண்ணீர் - 2 கப், தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, கறிவேப்பிலை - சிறிது, பெருங்காயம் - கால் டீஸ்பூன், சாம்பார் பொடி - அரை டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - ஒன்றரை டேபிள்ஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, உப்பு - தேவைக்கு, மல்லித்தழை - சிறிது.

பொடிக்க: மிளகு - அரை டீஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 1, நெய் - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: ஒன்றரை தக்காளி பழத்தை மிக்ஸியில் அடித்து சாறு எடுத்து வடிகட்டுங்கள். மீதமுள்ள தக்காளியை பொடியாக நறுக்குங்கள். ஒன்றரை கப் தண்ணீரில் தக்காளி சாறு, நறுக்கிய தக்காளி, மஞ்சள்தூள், பெருங்காயத் தூள், உப்பு, கீறிய பச்சை மிளகாய், சாம்பார் பொடி, கறிவேப்பிலை, மிளகு ஆகியவற்றை போட்டு, பொடித்து வைத்த சீரகம், கறிவேப்பிலை சேர்த்து நடுத்தர தீயில் வைத்து கொதிக்க விடுங்கள். பச்சை வாசனை போனதும், பருப்பு தண்ணீரை 2 முறை நுரைக்க ஆற்றி அதனுடன் சேர்க்கவும். நுரைத்து வந்ததும் இறக்கி, கடுகு, காய்ந்த மிளகாய் தாளித்து சேருங்கள். எலுமிச்சம்பழச் சாறு, மல்லித்தழை சேர்த்து பரிமாறுங்கள்.

ஃப்ரூட் கஸ்டர்ட்



தேவையானவை: பால் - 2 கப், வெனிலா, கஸ்டர்ட் பவுடர் - ஒன்றரை டேபிள்ஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய பழக்கலவை - 1 கப், சர்க்கரை - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரை கப் பாலில் கஸ்டர்ட் பவுடரை கரையுங்கள். மீதியுள்ள பாலை அடுப்பில் வைத்து கொதிக்க விடுங்கள். கொதிக்கும்பொழுது கஸ்டர்ட் கரைசலை ஊற்றுங்கள். சிறு தீயில் நன்கு கொதிக்கவிட்டு, சர்க்கரை சேர்த்து நன்கு கலந்து இறக்குங்கள். ஆறியதும் பழங்கள் சேர்த்து குளிர வைத்து பரிமாறுங்கள்.

திராட்சை பானி பூரி

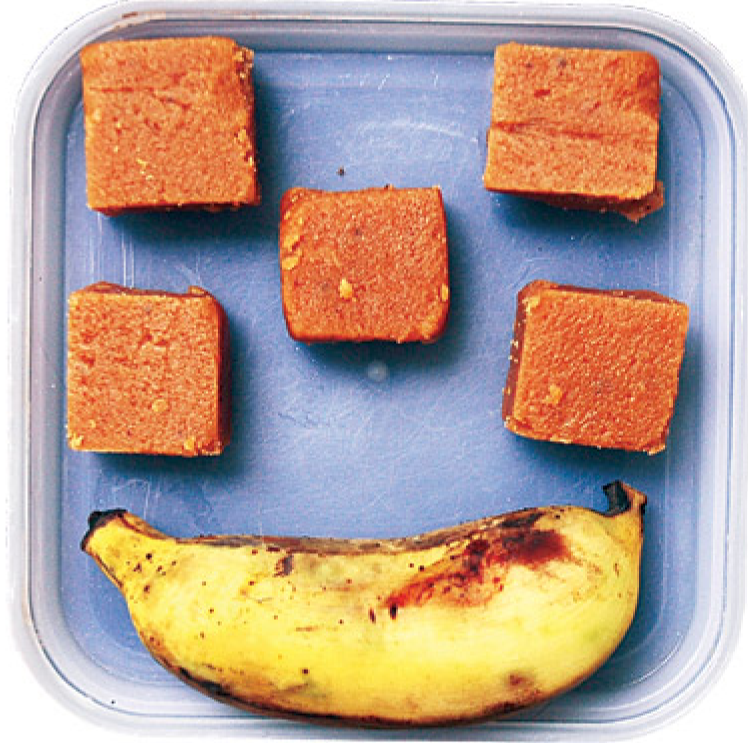


தேவையானவை: பூரிகள் - 25, உருளைக்கிழங்கு - 2, பட்டாணி - கால் கப், பச்சை மிளகாய் - 1, மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு, மசாலா நீர், பச்சை திராட்சை - 1 கப், பச்சை சட்னி - 3 டேபிள்ஸ்பூன், இனிப்பு சட்னி - 1 டேபிள்ஸ்பூன், தண்ணீர் - ஒன்றரை கப்.

செய்முறை: உருளைக்கிழங்கை வேகவைத்து தோலுரித்து மசித்துக்கொள்ளுங்கள். அதனுடன் பட்டாணியையும், வேக வைத்து சேருங்கள். மிளகாய், மல்லி பொடியாக நறுக்கி சேர்த்து, உப்பு கலந்து பிசறி வையுங்கள். திராட்சையை தண்ணீர் சேர்த்து மிக்ஸியில் அரைத்து நன்கு வடிகட்டி அதனுடன் பச்சை, இனிப்பு சட்னிகளை கலந்து குளிர வையுங்கள். பரிமாறும்போது, பூரியை லேசாக துளை செய்து அதனுள் உருளை மசாலாவை சிறிது வைத்து மசாலா நீரூற்றி பரிமாறுங்கள்.

குறிப்பு: விருப்பமுள்ளவர்கள் பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், பூந்தி அல்லது ஓமப்பொடி சேர்த்து பரிமாறலாம்.

கற்பூர வாழை டாஃபி



தேவையானவை: கற்பூர வாழைப்பழ கூழ் - 1 கப், சர்க்கரை - முக்கால் கப், குளுகோஸ் - 4 டீஸ்பூன், வெண்ணெய் - 50 கிராம், பால் பவுடர் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: கற்பூர வாழைப்பழங்கள் மூன்றை தோலுரித்து துண்டுகளாக்கி, கால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு ஆறியவுடன் மிக்ஸியில் அடித்து கூழ் எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். பழக்கூழுடன் சர்க்கரை, குளுகோஸ் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து கிளறுங்கள். பொன்னிறமாக நிறம் மாறியதும் வெண்ணெய், பால்பவுடர் (சிறிது தண்ணீரில் கரைத்து சேர்க்கவும்) சேர்த்து நன்கு ஒட்டாமல் வரும் பதத்தில் கிளறி, ஒரு நெய் தடவிய ட்ரேயில் கொட்டி சற்று ஆறியவுடன் துண்டுகள் போடுங்கள். குழந்தைகளுக்கு பயமில்லாமல் கொடுக்கக்கூடிய சத்தான டாஃபி.

பலாப்பழ கொழுக்கட்டை



தேவையானவை: பலாச் சுளைகள் - 10, வெல்லம் - முக்கால் கப், நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய்த்தூள் - அரை டீஸ்பூன், பச்சரிசி - 1 கப், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, தண்ணீர் - ஒன்றரை கப், நெய் - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியை 1 மணி நேரம் ஊற வைத்து வடிகட்டி நிழலில் உலர்த்துங்கள். சற்று ஈரம் இருக்கும்போதே நைஸாக அரைத்து சலியுங்கள். தண்ணீருடன் உப்பு, நெய் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து மாவு சேர்த்து நன்கு கிளறுங்கள். இறக்கி, சற்று ஆறியதும் நன்கு பிசைந்து ஈரத்துணி கொண்டு மூடி வையுங்கள். பலாப்பழ சுளைகளை பொடியாக நறுக்குங்கள். நெய்யைக் காய வைத்து சுளைகளை சேர்த்து குறைவான தீயில் நன்கு கிளறுங்கள். பழம் சற்று வெந்ததும் நன்கு மசித்து கொள்ளுங்கள். வெல்லத்துடன் கால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்கவிட்டு, வடிகட்டி பலாப்பழ மசியலுடன் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து கிளறுங்கள். சற்று கெட்டியானதும் ஏலக்காய்தூள் சேர்த்து இறக்குங்கள். ஒரு வாழை இலையில் சிறிது மாவை எடுத்து வைத்து மற்றொரு இலையில் மூடி ஒரு கிண்ணத்தால் அழுத்தவும். (இது சிறிய தோசை போலிருக்கும்) மேலே உள்ள இலையை எடுத்து விட்டு அழுத்திய மாவின் மேல் பழக்கலவையை சிறிது வைத்து இலையை மடித்து மூடி, ஆவியில் வேக வையுங்கள். சாப்பிடும்பொழுது கொழுக்கட்டையை உரித்து எடுத்து பரிமாறுங்கள். பலாப்பழமும் வெல்லமும் சேர்ந்து மணக்க மணக்க விருந்து படைக்கும்

குறிப்பு: சுளைகளின் அளவுக்கேற்ப வெல்லத்தைக் கூட்டி, குறைத்து போடலாம்.

பேரீச்சம்பழ கேக்



தேவையானவை: மைதா - இரண்டரை கப், வெண்ணெய் - ஒன்றேகால் கப், பால் - ஒன்றரை கப், கண்டன்ஸ்டு பால் - 1 டின் (400 மிலி), பேரீச்சம்பழம் (பொடியாக நறுக்கியது) - அரை கப், ஆப்ப சோடா - 1 டீஸ்பூன் (தலைதட்டி), பேக்கிங்சோடா - 2 டீஸ்பூன் (தலை தட்டி), வெனிலா எசன்ஸ் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், பொடித்த சர்க்கரை - 5 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: மைதா 2 டீஸ்பூன் தனியே எடுத்து வைத்துவிடுங்கள். பின்னர் மீதி இருக்கும் மைதாவுடன் சோடா, பேக்கிங் பவுடர் சேர்த்து சலியுங்கள். பேரீச்சம்பழத்தில் 2 டீஸ்பூன் மைதா சேர்த்து பிசறி வையுங்கள். சர்க்கரையுடன் வெண்ணெய் சேர்த்து நன்கு குழையுங்கள். பின்னர் கண்டன்ஸ்டு பால் சேருங்கள். அத்துடன் பாலையும் மைதா, எசன்ஸையும் சேர்த்து நன்கு கலந்து கொள்ளுங்கள். கடைசியில் பேரீச்சம் பழம் சேர்த்து கலந்து, வெண்ணெய் தடவி, மைதா தூவிய ஒரு ட்ரேயில் ஊற்றி 180 டிகிரி சென்டிகிரேடில் பேக் செய்யுங்கள். கடாயிலும் செய்யலாம்.

மாம்பழ சாம்பார்



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், நல்ல இனிப்புள்ள மாம்பழம் - 2, பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, புளி - சிறிய எலுமிச்சம்பழ அளவு, மிளகாய்தூள் - இரண்டரை டீஸ்பூன், தனியா தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 3 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து குழைய வேகவையுங்கள். மாம்பழத்தை தோல், விதை நீக்கி பெரிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை பொடியாக நறுக்குங்கள். பருப்பில் வெங்காயம், தக்காளி, மிளகாய்தூள், தனியா தூள், சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து வேகவிடுங்கள். வெங்காயம் முக்கால்பதம் வெந்தபின் புளியை அரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து கரைத்து வடிகட்டி பருப்பில் ஊற்றுங்கள். இது பச்சை வாசனை போக கொதித்ததும் மாம்பழத்தை கையால் லேசாக பிசைந்து சேருங்கள்.

ஒரு கொதி வந்ததும் இறக்கி, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, பெருங்காயம் தாளித்து சேருங்கள்.

வெள்ளரி பழ குழம்பு



தேவையானவை: வெள்ளரிப் பழம் - 1, புளி - சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, உப்பு - தேவைக்கு.

அரைக்க: தேங்காய் துருவல் - அரை கப், காய்ந்த மிளகாய் - 6.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், பெரிய வெங்காயம் - 1, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: வெள்ளரிப் பழத்தை தோல், விதை நீக்கி சற்று பெரிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கெட்டியாக கரையுங்கள். தேங்காயையும் மிளகாயையும் ஒன்றாக அரையுங்கள். 2 கப் தண்ணீரை கொதிக்க விட்டு அதில் வெள்ளரி பழ துண்டுகள், உப்பு சேர்த்து வேக விடுங்கள்.

பின்னர் புளி தண்ணீர், அரைத்து விழுது சேர்த்து பச்சை வாசனை போக கொதிக்க விடுங்கள். வெங்காயத்தை மிகவும் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, கடுகு தாளித்து, வெங்காயம் சேருங்கள். சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து, நிறம் மாறும் வரை வதக்கி குழம்பில் சேருங்கள். ஒரு கொதி கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள்.

மாதுளை - முந்திரி தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், மாதுளை முத்துக்கள் - 1 கப், பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி, வாழைத்தண்டு - 1 சிறிய துண்டு, உப்பு - தேவைக்கு, தாளித்த கடுகு - அரை கப், அரைத்த தேங்காய் துருவல் - கால் கப், பச்சை மிளகாய் - 2, முந்திரிப்பருப்பு - 6.

செய்முறை: பட்டாணியை வேக வையுங்கள். வாழைத்தண்டை மிகவும் பொடியாக நறுக்கி, ஆவியில் வேக வைத்து எடுத்து ஆறவிடுங்கள். தேங்காய், பச்சை மிளகாய், முந்திரியை ஒன்றாக அரைத்து தயிரில் கலக்குங்கள். அத்துடன், உப்பு, வாழைத்தண்டு, பட்டாணி, மாதுளை முத்துக்கள், அரைத்த விழுது சேர்த்து, கடுகு, தாளித்து கலந்து பரிமாறுங்கள்.

தக்காளிப்பழ தொக்கு



தேவையானவை: நன்கு பழுத்த தக்காளி - 1 கிலோ, காய்ந்த மிளகாய் - 25, புளி - சிறிய எலுமிச்சம்பழ அளவு, உப்பு - ருசிக்கேற்ப, பூண்டு - 5 பல்.

வறுத்துப் பொடிக்க: வெந்தயம் - அரை டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன்.

தாளிக்க: கடுகு - 1 டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 3, நல்லெண்ணெய் - அரை கப், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: தக்காளியைக் கழுவி, துடைத்து புளி, உப்பு சேர்த்து மிக்ஸியில் அரையுங்கள். மிளகாயை காம்பு நீக்கி, கொதிக்கும் நீரில் 15 நிமிடம் ஊறவையுங்கள். பின்பு மிளகாயை அரைத்து, தக்காளியுடன் சேருங்கள். வெந்தயம், பெருங்காயம் இரண்டையும் பொன்னிறமாக வறுத்து பொடியுங்கள். பூண்டை தோலுரித்துப் பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, மிளகாய், தாளித்து, பூண்டைச் சேர்த்து பொன்னிறமாகும் வரை வதக்குங்கள். அத்துடன் தக்காளி விழுதைச் சேருங்கள். பச்சை வாசனை போகக் கொதித்த பின்னர், வெந்தயம், பெருங்காயம் பொடித்த பொடியை சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

பப்பாளி சாலட்



தேவையானவை: பப்பாளி பழம் - 1, சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், மிளகுதூள் - அரை டீஸ்பூன், கறுப்பு உப்பு - அரை டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையானது.

செய்முறை: பப்பாளி பழத்தை தோல், விதை நீக்கி, துண்டுகளாக்குங்கள். அதனுடன் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக கலந்து பரிமாறுங்கள். எந்த நேரத்துக்கும் ஏற்ற எளிய சாலட் இது.

மாம்பழ மோர் குழம்பு



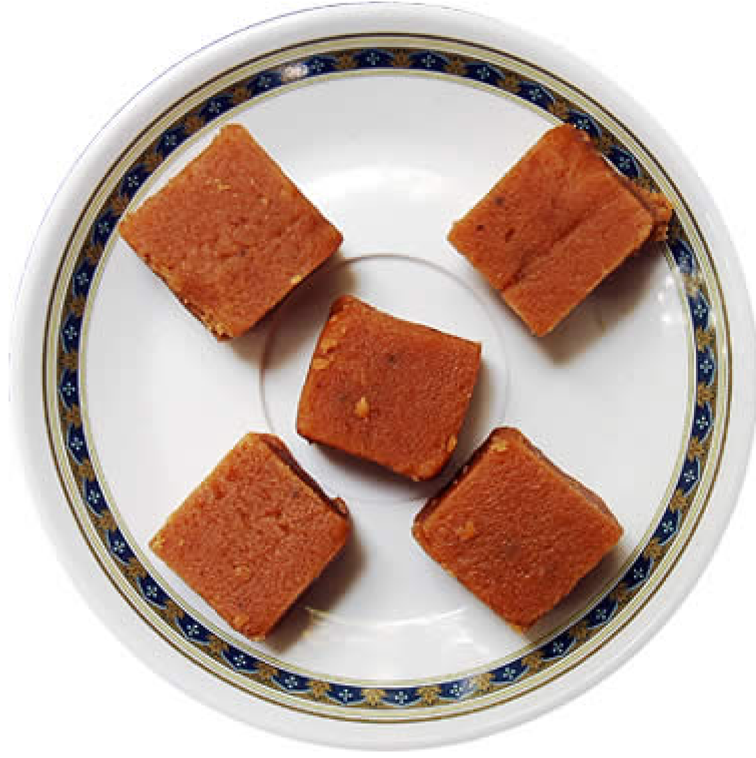
தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், இனிப்பான மாம்பழம் - 1 (நடுத்தர சைஸ்), கடலை மாவு - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மஞ்சள் தூள் - கால் டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

அரைக்க: தேங்காய் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 3, மல்லித்தழை - ஒரு கைப்பிடி, சீரகம் - அரை டீஸ்பூன்.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: தயிருடன் உப்பு, பெருங்காயத்தூள், அரை கப் தண்ணீர், மஞ்சள் தூள், கடலை மாவு சேர்த்து நன்கு கடைந்துகொள்ளுங்கள். மாம்பழத்தை தோல், கொட்டை நீக்கி கையால் லேசாக பிசைந்து தயிருடன் சேருங்கள். அரைக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக அரைத்து அதனுடன் சேருங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு தாளித்து மோர், மாம்பழ கரைசலை சேர்த்து கொதி வந்ததும் இறக்குங்கள்.

விளாம்பழ பர்ஃபி



தேவையானவை: விளாம்பழ கூழ் - 1 கப், தேங்காய் துருவல் - அரை கப், ரவை - 1 கப், பால் - 1 கப், நெய் - 1 கப், முந்திரி (நறுக்கியது) - அரை கப், சர்க்கரை - இரண்டரை கப்.

செய்முறை: விளாம்பழத்தை மிக்ஸியில் சற்று நைஸாக அரையுங்கள். அத்துடன் கொடுத்துள்ள பொருட்கள் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக கலந்து அடுப்பில் வைத்து கிளறி சுருண்டு வரும்போது, நெய் தடவிய ப்ளேட்டில் கொட்டி ஆறியவுடன் துண்டுகள் போடுங்கள்.

புதுமையான சுவையில் அருமையான ஒரு ஸ்வீட் ரெடி!

மாம்பழ மூஸ்



தேவையானவை: மாம்பழ துண்டுகள் - அரை கப், கண்டன்ஸ்டு பால் - 4 டேபிள்ஸ்பூன், ஜெலட்டின் (ஜெல்) - 1 டீஸ்பூன், பால் - அரை கப், மாம்பழக் கூழ் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளார் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சர்க்கரை - 4 டீஸ்பூன், ஃப்ரெஷ் க்ரீம் - அரை கப்.

செய்முறை: பாதி அளவு பாலுடன் சர்க்கரை சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து காய்ச்சுங்கள். மீதி உள்ள பாலில் கார்ன்ஃப்ளாரை கரைத்து, கொதிக்கும் பாலுடன் சேர்த்துக் கிளறுங்கள். நன்கு கொதித்ததும் இறக்கி ஆறவிடுங்கள். ஆறியதும் கண்டன்ஸ்டு பால் சேர்க்கவும். ஜெலட்டினை கால் கப் தண்ணீரில் கரைத்து கொதிக்கவிடுங்கள். (இறுதியில்) இது கரைந்ததும் பால் கலவையில் ஊற்றி நன்கு கலக்குங்கள். ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து குளிரவைத்தால், சற்று கெட்டிப்படும். மீண்டும் எடுத்து மாம்பழக்கூழ், பழத்துண்டுகள் சேர்த்து நன்கு கலக்குங்கள். க்ரீமை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி, சிறிதளவு ஐஸ் கட்டிகளின் மேல் வைத்து நன்கு அடித்து, சற்று கெட்டியானதும் இதனுடன் சேர்த்து குளிர வைத்து பரிமாறுங்கள்.